

Sus au gaspillage alimentaire

Le volume occupé dans nos poubelles par les restes de nourriture est ahurissant. Heureusement, il existe des moyens simples de limiter le gaspillage de nourriture, de bons réflexes à adopter. La SERD vous offre l'occasion de mettre en place de nouvelles habitudes afin de réduire la quantité de restes alimentaires jetés à la poubelle et d'encourager les autres à faire de même. Et tout ça dans la convivialité !

Information générale



Réduire



difficulté

Flux de déchets



papier



Réutiliser



impact
environnemental



emballage



Recycler



coût



organique



DEEE

Objectifs de cette action

- ▶ Réduire la quantité de restes alimentaires jetés à la poubelle.

Exemples d'outils pour réaliser cette action

Auberge espagnole

- ▶ Qu'est-ce que c'est ? Un repas festif où chaque invité apporte un mets à base de restes accommodés, à partager. Cela peut se passer au bureau, entre amis, au club de sport, entre voisins...
- ▶ Comment l'organiser ? Tous les invités amènent leurs restes alimentaires (produits cuisinés ou non mais qui sont à consommer dans un délai assez court), chacun compose son repas en piochant dans le buffet. Les restes éventuels sont repris dans leur boîte.
- ▶ Que permet-elle d'évaluer ? La quantité de restes alimentaires qui n'ira pas à la poubelle. Chacun indiquera sur un panneau la quantité de restes alimentaires apportés.

Repas entre amis « prenez votre boîte »

- ▶ Qu'est-ce que c'est ? À l'occasion d'un repas organisé avec des amis, il est demandé à chacun d'amener une boîte afin de pouvoir emporter les restes éventuels.
- ▶ Comment l'organiser ? À la fin du repas, les restes sont pesés, partagés selon les goûts puis emportés dans les boîtes apportées par chacun.
- ▶ Que permet-il d'évaluer ? La quantité de restes alimentaires qui n'ira pas à la poubelle.

Préparation de l'action : développement et mise en place

2 semaines avant la SERD

Auberge espagnole

► Envoyez un e-mail à vos invités : expliquez l'initiative, fixez une date et précisez que chacun doit amener les restes alimentaires qu'il a chez lui, dans une boîte qui pourra être réutilisée en fin de repas. Envoyez le message au plus grand nombre pour encourager un maximum de personnes à vous suivre.

► Préparez un panneau sur lequel les personnes indiqueront la quantité de restes alimentaires apportés.

Repas entre amis « prenez votre boîte »

► Fixez une date durant la SERD pour organiser un repas entre amis et invitez-les. Précisez bien que chacun doit apporter une boîte réutilisable pour emporter les éventuels restes du repas.

1 semaine avant la SERD

Auberge espagnole

► Envoyez un e-mail de rappel avec toutes les informations pratiques (où, quand...). Prévoyez une balance pour peser les restes alimentaires apportés.

Repas entre amis « prenez votre boîte »

► Contactez vos amis pour rappeler à chacun d'apporter une boîte. Prévoyez une balance pour peser les restes alimentaires qui seront emportés plutôt que jetés.

Mise en œuvre de l'action

Pendant la SERD

Auberge espagnole

► Invitez chacun à peser et noter la quantité de reste alimentaire qu'il aura apportée.

► Profitez ensemble d'un repas bon et original.

► Si le repas n'est pas entièrement consommé, les personnes intéressées pourront reprendre ce qui reste dans la boîte qui a servi à apporter les mets.

Repas entre amis, boîte à prévoir

► En fin de repas, pesez les restes et répartissez-les selon les envies, pour que rien ne finisse à la poubelle.

Méthodologie d'évaluation (mesure des résultats)

► Quel que soit l'outil choisi, pesez les restes consommés et/ou emportés pour être consommés.

► Auberge espagnole : le poids des restes consommés (et ceux éventuellement emportés en fin de repas) = la quantité de déchets alimentaires évitée.

► Repas entre amis, boîte à prévoir : le poids des restes emportés = la quantité de déchets alimentaires évitée.

Plus d'information

► Un autre outil pour mener cette action : la cuisine communautaire (partage d'un repas cuisiné ensemble à partir de restes et de surplus alimentaires) : <http://itsdinnertimedotorg.files.wordpress.com/2013/08/dinnertime-handbook-2013.pdf>

► European Week for Waste Reduction: www.ewwr.eu contact@ewwr.eu